

44. Gänseklein-Suppe.

Das gut gereinigte Klein nebst der in dicke Scheiben zerlegten Leber brät man in Butter von allen Seiten an, nimmt die Leber dann heraus und übergießt das Klein mit soviel leichter Fleischbrühe, als man Suppe bedarf, giebt zerschnittene Suppenwurzeln und 1 Glas Rheinwein an die Suppe und kocht das Klein weich. Die Suppe wird durch ein Sieb gegossen, Mehl in Butter lichtbraun gemacht und mit der durchgeseihten Suppe dünnseimig verkocht. Man
5 füllt sie in den Suppentopf zurück, gibt einen halben Theelöffel Champignonsoya, etwas Fleisch-Extrakt und 4 Glas Madeira hinzu und kocht die Suppe klar. Das Klein zerlegt man nach dem Ablösen von den Knochen in Würfel, ebenso die Leber und richtet hierüber die Suppe an, die ganz vortrefflich schmeckt.

(119 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap053.html>